SARIMSAK KEBABI (GAZİANTEP)

https://www.gaziantepmutfagi.org

750 g kebaplık zırh kıyması (1 tatlı kaşığı tuz eklenmiş)
2½-3 kg taze bütün sarımsak
½ bardak ılık su
½ tatlı kaşığı tuz

Kebaplık kıymayı, et ve kuyruk yağını tuz ile zırhta kıyarak hazırlayın.
Evde bunu yapamayanlar kasaba hazırlatabilir. Sarımsakların ortasındaki itmeği (sapı) bıçakla çıkarın.
Temizleyip yıkayın.
Şişe bütün olarak sarımsakları, aralarına iri ceviz büyüklüğünde kıymayı saplayın.
Harı geçmiş mangalda aynı yönde sık sık çevirerek etlerin pişmesini sağlayın.
Pişen sarımsakların dıştaki yanan kabuklarını çıkarın.
Uygun bir tepsiye alarak üzerine yarım bardak sıcak su serpin.
Mangal veya ocak kenarında hafif ateşte, sarımsaklar yumuşayıncaya kadar terletin.
Sarımsakların dış kabuklarını temizleyip etle birlikte üzerine kırmızıbiber, karabiber ekleyip dürüm yapın.

Not: Çoğu kez sarımsaklar ortadan ikiye kesilerek kullanılır. Ancak bu şekilde kesilen sarımsaklar kısmen dökülür. Bütün olarak daha güzel pişer ve terler. Sarımsak kebabını, simit kebabı gibi fırında da yapabilirsiniz.
Taze sarımsakların irileşmesi baharın artık yavaş yavaş yerini yaza bıraktığının habercisi olur.
Henüz taze ve yaş olan ama kuru sarımsak gibi baş tutan sarımsaklar bu kebap için çok uygundur.
Bu dönem aynı zamanda keme ve yenidünya kebaplarına da denk gelir.
Doğrusu üçü bir arada bambaşka bir lezzet serüveni olur.

© lezzetler.com tarif no:86387 • adı:Sarımsak Kebabı (Gaziantep) • gönderen:siyami • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:09